

Технологическая карта № НРТ43

Номер рецептуры: НРТ43

Наименование блюда : **Пирожок с яблоком АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	27.5	27.5	30.5	30.5	27.5	27.5		
Сахар-песок	2	2	3	3	2	2		
Масло растительное	2.05	2.05	2.05	2.05	2.05	2.05		
Соль йодированная	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2		
Дрожжи	0.4	0.4	0.58	0.58	0.4	0.4		
Масло растительное	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2		
Яблоки	25.7	22.3	30.7	27.3	25.7	22.3		
Сахар-песок	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5		
В ы х о д	50		70					

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное (без)опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают от него кусок массой 1 — 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки по 43 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0 5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Воды на 1 порцию (ясли) - 0,13л, (сад) - 0,013л.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расслойки. Пирожки выпекают при температуре 200-240 ° С 8—10 мин.

Показатели качества и безопасности**Органолептические показатели:**

Внешний вид: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, не допускается наличие трещин, вытекание фарша.

Консистенция: мякиша - пористая, пропеченная, фарша - однородная.

Цвет: от золотисто до коричневого.

Вкус: в меру соленый, теста - сладковатый. **Запах:** свойственный продукта фарша

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	2.97	2.56	31.12	159.4	0	0	0	0	0
Детсад	70	3.32	2.6	34.74	175.63	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора